



ABENDESSEN
Samstag, 27. Juli 2024
Honningsvåg (Nordkap) / Norwegen

VORSPEISEN
Glasnudel-Gemüsesalat mit Miesmuscheln

Barbecue-Fleischsalat mit Avocado, Bohnen und Mais

SALAT
Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN
Geflügelkraftbrühe mit Bröselknödel

Orientalische Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerbrassenfilet
Hoisin-Kokossauce, Wok-Shiitake Gemüse, gelber Bratreis

Rinderstreifen in Brandysauce
Bratapfel, Schwarzwurzeln, Herzoginkartoffel

„Carbonara di Gamberetto“
Linguini mit Garnelen, Salami und Gemüse in Sahnesauce

DESSERTS
Croissant & Butter Pudding mit Bananeneis und Nougat

Tiramisu im Glas mit Beerenkompott

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Glasnudel-Gemüsesalat mit Miesmuscheln

Geflügelkraftbrühe mit Bröselknödel

Rinderstreifen in Brandysauce
Bratapfel, Schwarzwurzeln, Herzoginkartoffel

Croissant & Butter Pudding mit Bananeneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ
Panzanella mit Ciabatta

Orientalische Gemüsesuppe

Süßkartoffel-Fenchel Gratin

Tiramisu im Glas mit Beerenkompott

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaapzicht
Chenin Blanc
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika 13.5% Vol.
0,75l € 21,00

2023 Kaapzicht
Skraalhans Pinotage
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika 12.5% Vol.
0,75l € 21,00